VETROTECNICA



HI 84500-02

Cod. 22.8471.99

Mini titolatore per analisi SO2 libera e totali nel vino HANNA INSTRUMENTS modello HI84500-02

Descrizione

HI 84500 è il nuovo minititolatore automatico HANNA, progettato per l'analisi di anidride solforosa (SO2) libera e totale nel nel vino. Sostituisce HI 84100, migliorandone le già ottime caratteristiche. Incorpora una pompa dosatrice a pistone, di elevata precisione, che consente una determinazione estremamente accurata della quantità di titolante. Calibrazioni frequenti della pompa garantiscono sempre la massima precisione di misura.

Il minititolatore include un metodo di analisi pre-programmato per misure di solforosa libera e totale del vino. Un algoritmo analizza la curva della risposta dell'elettrodo per determinare quando la reazione di titolazione ha raggiunto il completamento.

HI 84500 può essere utilizzato anche come misuratore mV per analisi dirette di ORP (potenziale di ossido-riduzione).

Caratteristiche principali:

- Sistema di dosaggio a pistone ad alta precisione.
- Misuratore ORP (mV).
- Agitatore automatico con controllo della velocità (circa 700 giri al minuto, indipendentemente dalla viscosità della soluzione).
- Esportazione di dati e grafici in tempo reale (su USB key o su PC).
- Memorizzazione a campione (400 campioni).
- Funzione GLP, per visualizzare i dati di calibrazione per la pompa.

Applicazione

Il diossido di zolfo è comunemente utilizzato in enologia per la protezione dei vini contro l'ossidazione. Ha proprietà antisettiche ed impedisce il deterioramento del vino provocato da batteri e muffe, mantenendo il colore del vino brillante.
L'uso sistematico di SO2 ha permesso di migliorare considerevolmente la qualità dei vini e di mantenere le caratteristiche peculiari delle differenti uve, evitando l'insorgere di difetti e malattie che possono causare perdite di qualità. È fondamentale conoscere il tenore di SO2 presente nel vino e soprattutto il quantitativo di SO2 libera, cioè la parte "attiva" che garantisce protezione.
La legge impone precisi limiti sul contenuto totale di anidride solforosa nei vini (160 mg/l per i vini rossi; 210 mg/l per i vini bianchi e rosati). Per i vini aventi un tenore di zuccheri residui non inferiore a 5 g/l, il limite è portato a 210 mg/l per i vini rossi e 260 mg/l per i vini bianchi e rosati. I vini che superano questi valori non possono essere commercializzati.
Generalmente l'analisi si effettua per titolazione manuale del vino, con soluzione di Iodio a concentrazione nota. Questo sistema è spesso causa di errore per la difficoltà dell'operatore di apprezzare visivamente il punto di viraggio dell'indicatore.

©2024 Vetrotecnica S.r.l. P.I.: 00223930280 - R.E.A. di Padova n. 45566

Il sistema HANNA per l’analisi dei solfiti consiste in una titolazione Iodometrica automatica, che consente risultati più precisi e riproducibili perchè evitano il rischio di errore umano.

Dati Tecnici

Numero di siringhe	1
Volume delle siringhe	-
Numero di pompe peristaltiche	1
Caratteristiche burette	-
Autocalibrazione burette	-
Risoluzione della dispensazione	-
Range di misura mV/pH	±2000
Risoluzione mV/pH	0,1
Calibrazione	-
Dimensioni (LxPxH mm)	325x200x150
Peso (kg)	1,9
Alimentazione/Consumo (V/Hz/W)	12 V

©2024 Vetrotecnica S.r.l. P.I.: 00223930280 - R.E.A. di Padova n. 45566